



Libelle formation 2024	Lieu	DATE	Taux de Satisfaction Globale
Initiation à l'univers de la glacerie	PARIS	23,24 JANV	100%
Pâtisserie Végétale selon l'Ecole Valrhona	TAIN	29,30,31 JAN	94%
Bonbons de chocolat et perfectionnement	TAIN	5,6,7 FEV	94%
Initiation à la chocolaterie	PARIS	5,6,7 FEV	100%
Les Desserts Alternatifs selon l'Ecole Valrhona	TAIN	26,27 FEV	100%
Perfectionnement à L'Univers de la Glacerie	TAIN	4,5,6 MARS	93%
DESSERTS SALON THE // TEA TIME - CAFE GOURMAND	PARIS	4,5 MARS	100%
Penser la Pâtisserie selon David Briand	TAIN	11,12,13 MARS	100%
La Viennoiserie et Petits fours selon Eric Ortuño	TAIN	22,23,24 AVRIL	100%
Chocolaterie Dagéifiée	TAIN	29,30 AVRIL	100%
La patisserie et les Producteurs selon Claire Heitzler	PARIS	13,14,15 MAI	100%
Noël et nouvel an selon l'Ecole Valrhona	TAIN	27,28,29 MAI	100%
Bonbons de chocolat et perfectionnement	PARIS	27,28,29 MAI	100%
Techno-tactile Chocolaterie	PARIS	3,4,5 JUIN	98%
XAVIER BERGER MOF CHOCOLATIER // MONTAGES DE FETES	TAIN	10,11;12 JUIN	96%
Bonbons de chocolat et perfectionnement	TAIN	9,10,11 SEP	98%
Techno-tactile Chocolaterie	TAIN	9,10,11 SEPT	98%
La Confiserie selon l'Ecole Valrhona	TAIN	16,17,18 SEPT	100%
Les Desserts Alternatifs selon l'Ecole Valrhona	PARIS	16,17 SEPT	91%
Pâtisserie Végétale selon l'Ecole Valrhona	PARIS	23,24,25 SEPT	95%
Initiation à la chocolaterie	TAIN	23,24,25 SEPT	100%
Initiation à la chocolaterie	PARIS	30,1,2 OCT	100%
Piece artistique Chocolat	TAIN	30,1,2 OCT	98%
Initiation à l'univers de la glacerie	TAIN	30, 1OCT	100%
Perfectionnement à L'Univers de la Glacerie	PARIS	7,8,9 OCT	90%
4 MAINS / 2 MOF	TAIN	7,8,9 OCT	97%
Penser la Pâtisserie selon David Briand	PARIS	14,15,16 OCT	100%
Bistronomie sucrée selon l'Ecole Valrhona	PARIS	21,22 OCT	100%
Panettone selon OB	TAIN	22,23,24 OCT	98%